

# LES RETOMBÉES ÉCONOMIQUES DE LA CITÉ DE LA GASTRONOMIE PARIS-RUNGIS

## LA COMMANDE

Dans le cadre de cet atelier, la Chambre du Commerce et de l'Industrie (CCI) du Val-de-Marne et le Syndicat mixte de la Cité de la Gastronomie nous ont chargé d'établir un diagnostic territorial en lien avec le projet de la Cité de la Gastronomie afin d'envisager les éventuelles retombées économiques de cette dernière sur le territoire.

**En ce sens, cette synthèse analysera en quoi la Cité de la Gastronomie pourrait devenir un espace de mise en relation, constituant ainsi un levier de développement économique pour le territoire.**

## LA MÉTHODOLOGIE

Le diagnostic sur la Cité de la Gastronomie a été organisé en cinq temps permettant de définir les principaux enjeux de la Cité :

1. Recueil de données et d'informations à partir d'articles et d'ouvrages scientifiques
2. Visites d'observation et de chantier : repérage, photographies, observation du et des territoire(s), échanges avec les personnes au sein du MIN...
3. Réalisation d'un questionnaire en ligne, diffusée avec l'aide de la CCI à 2 600 entreprises dans la région Francilienne
4. Entretiens avec les entreprises et réalisation d'une grille de questions : échanges directs avec les entreprises
5. Un périmètre d'étude, soumis par le commanditaire, découpé en cinq : la Cité, le MIN, le pôle d'Orly, le département du Val-de-Marne et le territoire connecté à Paris.

Cette méthode avait pour but d'interroger les entreprises sur leur logistique actuelle, leur ancrage spatial et leur intérêt éventuel pour le projet.

## UN TERRITOIRE SECTORISÉ : PLAQUES URBAINES ET CENTRALITÉ DU MIN

Le département du Val-de-Marne est caractérisé par un fort rayonnement du **secteur de l'alimentation**, accueillant notamment le Marché d'Intérêt National (MIN) de Rungis, le plus grand pôle de l'agroalimentaire français et plus grand marché de produits frais au monde.

La Cité de la Gastronomie verra le jour sur un **espace au carrefour de deux communes** : Rungis et Chevilly-Larue, directement aux portes du MIN. Le territoire du projet regroupe des zones d'activité importantes et diverses : le MIN de Rungis, le parc d'affaires Icade, les entrepôts Sogaris dédiés à la logistique et le centre commercial Belle-Epine. Plus au sud se situe l'aéroport d'Orly. **Le tissu entrepreneurial du territoire est donc fragmenté** en fonction des activités, selon une logique de plaques urbaines.

La Cité est bien desservi par les infrastructures routières de l'A86 et de la D7. Le **réseau de transports en commun**, moins présent, **va s'améliorer dès 2024** avec l'arrivée de la **ligne 14 du métro**. Il ne compte pour le moment que la ligne 7 du tramway francilien, ainsi que le Trans-Val-de-Marne (TVM) à proximité du site du projet. Cependant, le réseau de transports, au-delà de desservir le territoire, fragmente ce dernier : **la voie rapide constitue une coupure urbaine pour le piéton**.

### Définition des périmètres d'étude à l'échelle régionale



Échelle 1 : 230 000  
0 — 5 km

#### LÉGENDE

- Périmètre 1 : La Cité de la Gastronomie et son programme d'accompagnement
- Périmètre 2 : Rungis, Belle-Epine, Semmaris (MIN Rungis)
- Périmètre 3 : Pôle d'Orly
- Périmètre 4 : Département du Val-de-Marne
- Périmètre 5 : Connexion avec Paris

© Production du groupe, Inkscape  
Sources : géoportail, openstreetmap, 2019

## QU'EST-CE QUE LE PROJET DE LA CITÉ DE LA GASTRONOMIE ?

Depuis 2010, le « repas gastronomique des Français » est inscrit à l'UNESCO comme patrimoine immatériel de l'Humanité. C'est dans ce cadre que s'inscrivent les quatre Cités de la Gastronomie de Dijon, Lyon, Tours et Paris-Rungis. Cette dernière doit ouvrir en 2024. Le projet vise à promouvoir le repas gastronomique en valorisant une alimentation respectueuse de l'environnement. La Cité devrait accueillir des espaces d'expositions, un centre de ressources, un FabLab, un plateau de formation, un auditorium, des espaces extérieures et une offre de restauration et de commerces ainsi qu'un hôtel d'entreprise, des résidences temporaires et quelques bureaux.

L'objectif de cette synthèse tend à rappeler quels sont les **enjeux principaux** à l'issu de ce diagnostic. Avant tout, il convient de mentionner que le projet de la Cité de la Gastronomie est de **conserver un équilibre entre vision alimentaire éthique et la rentabilité**. Équipement se destinant à être un lieu de mise en relation, la Cité agit comme un **espace créant un lien avec les autres territoires**. Dans un second temps, il est pertinent de comprendre quelles sont **les raisons et les modalités d'un éventuel partenariat, c'est-à-dire d'une relation réciproque, entre entreprises et la Cité**. Puis, dans un dernier temps, il s'agit de montrer **en quoi la Cité peut-elle devenir un levier de clusterisation du secteur économique de l'alimentation**, dans un contexte où le territoire est hétérogène.

## DEUX VISIONS À CONCILIER : SENSIBILISER À L'ALIMENTATION RESPONSABLE ET GARANTIR UNE FORME DE RENTABILITÉ ÉCONOMIQUE

### LA CITÉ DE LA GASTRONOMIE, UN PROJET VECTEUR DE VISIBILITÉ ET DE SENSIBILISATION

Les **ambitions pédagogiques et environnementales de la Cité semblent séduire** tous les acteurs interrogés quel que soit leur périmètre. La recherche de rentabilité des entreprises paraît donc compatible avec le caractère éthique et responsable du projet. En effet, des entreprises ou associations avec un fort engagement environnemental voient dans la Cité **un moyen de sensibiliser le public** à leurs actions. La Fédération des banques alimentaires, par exemple, y verrait l'opportunité de recentrer les débats sur la précarité alimentaire. Les petites entreprises et les associations comme Le Semeur Français peuvent profiter de la Cité pour développer leur activité en améliorant leur visibilité.

Les grands groupes qui profitent déjà d'une bonne visibilité voient la Cité comme **une possibilité d'améliorer leur image** en utilisant des équipements associés à la gastronomie française et responsable. Par exemple, ADP voit dans la Cité un moyen d'améliorer l'image de l'aéroport d'Orly et de ses alentours.

Aujourd'hui, beaucoup de projets mettant en valeur l'alimentation et la gastronomie répondent à des logiques commerciales. C'est le cas par exemple d'Eataly ou de Taste of London et Taste of Paris. Les engagements de la Cité auprès de l'UNESCO peuvent lui permettre **de ne pas tomber dans les travers de cette logique de centre commercial**.

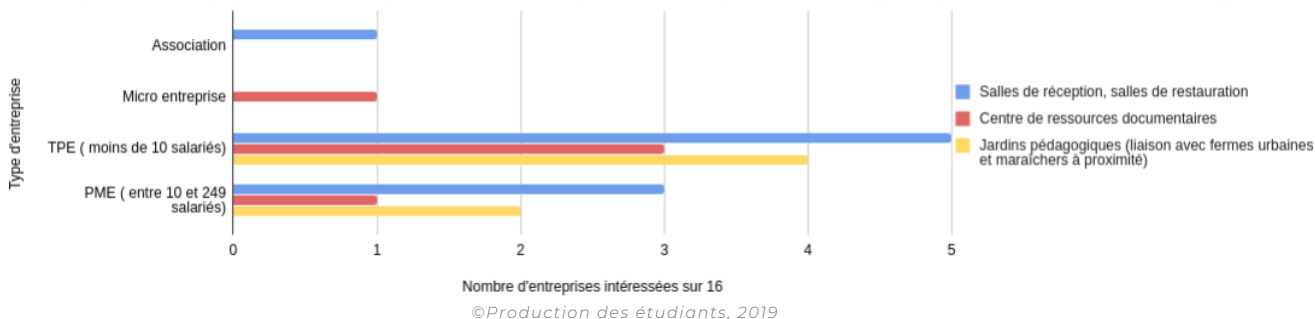
## DES ATTENTES MULTIPLES PARTICULIÈREMENT FORTES DE LA PART DES PETITES ENTREPRISES SITUÉES À PROXIMITÉ DE LA CITÉ

### UNE MULTIPLICITÉ D'ÉQUIPEMENTS ET D'ESPACES SOUHAITÉS

D'après les réponses des entreprises au questionnaire et entretiens, les entreprises sont intéressées par **les salles de réception et de restauration, le jardin pédagogique et le centre de ressources documentaires**. Les entreprises disent aussi être intéressées par **les bureaux, les espaces de coworking, les salles de réunion ou encore par des cuisines de production**.

Les **acteurs associatifs** comme les AMAP ou les coopératives semblent avoir des **difficultés à se projeter** dans la Cité. Cependant, ils portent un grand intérêt aux ambitions portées par le projet. Un agriculteur d'Eure-et-Loir, affilié à des AMAP en Ile-de-France, a par exemple **suggéré d'intégrer un point de vente pour les producteurs** ou des ateliers pour présenter leur activité. Ces suggestions pourraient correspondre à l'ambition pédagogique de la Cité.

### Les espaces et équipements les plus recherchés par les entreprises interrogées par le questionnaire en ligne



## L'ACCESSIBILITÉ, UN ENJEU D'ORDRE PRIORITAIRE POUR LA PÉRÉNNISATION DE LA CITÉ DE LA GASTRONOMIE

Le territoire de la Cité de la Gastronomie est un espace comportant de **nombreuses coupures urbaines qui nuisent à l'accès des piétons**, mais la majorité des entreprises évoque **l'arrivée de la ligne 14 du métro comme une opportunité de développement** pour la Cité grâce à une accessibilité accrue. Par exemple, ADP explique que la ligne 14 va permettre à la Cité de devenir un **espace de transit** entre l'aéroport d'Orly et Paris. Cependant, l'étude du mythe des "effets structurants" de Jean-Marc Offner nous montre qu'il est nécessaire de **penser l'accessibilité au-delà de la ligne 14 car elle ne garantit pas à elle seule un afflux de clientèle**. De plus, l'ancien directeur de Belle-Epine et le directeur de l'ADOR pensent que la Cité doit impérativement être accessible en voiture et à pied. Il est donc nécessaire d'**aménager un parking ainsi que d'améliorer l'accès piétonnier et la signalétique** sur un territoire encore dominé par la voiture.

## UNE PLURALITÉ DE PARTENARIATS POSSIBLES ENTRE LA CITÉ ET LES ACTEURS ÉCONOMIQUES

Selon le type d'entreprise, les partenariats envisagés sont différents. En effet, **les jeunes et petites entreprises sont intéressées par une utilisation des locaux ou/et une participation aux activités** proposées par la Cité pour promouvoir leur activité. Elles ne peuvent cependant pas financer le projet. Elles voient la Cité comme une **opportunité pour leur développement, un outils de mise en lumière de leur activité et la garantie d'une forme de stabilité**. A l'inverse, **aucun grand groupe ne semble intéressé par le fait de devenir mécène ou de financer la Cité**. En effet, Elior qui a déjà été sollicité pour la Cité de Lyon et ne souhaite donc pas participer. Keolis a également refusé de participer au financement de la Cité de la Gastronomie. Cela montre la **volonté des grands groupes de rester à l'écart à ce stade du projet** car ils ont du mal à voir son évolution à long terme. Mais cela montre aussi que **leur position peut évoluer** dans le temps lorsque la Cité communiquera sur ses objectifs et son fonctionnement dans le futur..



Voies rapides entre Belle-Épine (à gauche) et la future Cité de la Gastronomie (à droite, au-delà du tramway). Fiorella NOVAKOVSKI©  
16 octobre 2019



Passerelle piétonne entre le T7 et Belle-Épine, Louis Pelletier©  
16 octobre 2019

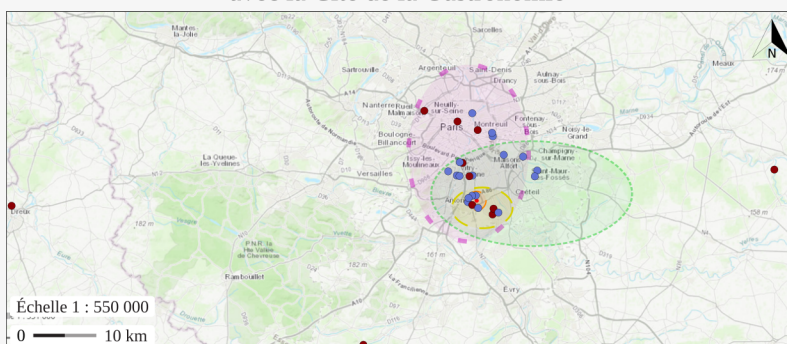
# LA CITÉ PEUT-ELLE DEVENIR UN LEVIER DE CLUSTERISATION DU SECTEUR ÉCONOMIQUE DE L'ALIMENTATION SUR UN TERRITOIRE HÉTÉROGÈNE ?

La Cité de la Gastronomie, en tant que structure qui regroupe des entreprises d'un même secteur d'activités, **peut devenir un levier de développement** pour le territoire. En effet, ce regroupement géographique peut faire émerger **une dynamique de cluster**. Pour ce faire, **des liens sur le territoire doivent être créés** : si le MIN représente une opportunité de développement, il faudrait intégrer à la Cité ce MIN qui fonctionne aujourd'hui comme « une ville dans la ville ». La Cité de la Gastronomie deviendrait donc un territoire qui ferait le lien entre les quatre territoires déjà existants, tout en renforçant les liens à l'échelle locale.

**Les entreprises très proches ou proches de la Cité sont une cible à privilégier** pour permettre le développement de ce cluster. Ainsi, on peut voir sur la carte que ce sont les plus intéressées par le projet de la Cité. En effet, celles-ci sont déjà implantées sur le territoire et **sont déjà inscrites dans une dynamique locale**.

Le Semeur français, une entreprise de production de micro-pousses, est très implantée sur le territoire du MIN : elle produit à l'intérieur de ce dernier et travaille avec les grossistes du MIN. De plus, elle a été incubée à Rungis & Co et est ainsi connectée avec son environnement proche. Elle a aussi un fort engagement dans l'alimentation durable puisqu'elle produit de façon biologique. **Les jeunes entreprises innovantes** (Le Semeur français, Esprit ferme) pourront ainsi **sensibiliser d'autres entreprises** sur les questions de l'alimentation durable tout en étant elles-mêmes aidées par les entreprises plus anciennes sur des questions d'expertise. **Une forme de complémentarité pourrait donc émerger entre ces entreprises.**

Localisation des entreprises intéressées par un éventuel partenariat avec la Cité de la Gastronomie



## L'intérêt des entreprises à être partenaire de la Cité de la Gastronomie

- Les entreprises intéressées par un partenariat
- Les entreprises qui ne sont pas intéressées par un partenariat

## Les cinq périmètres d'étude

- **Périmètre 1**  
La Cité et son programme d'accompagnement
- **Périmètre 2**  
Rungis, Belle-Epine et SEMMARIS (MIN Rungis)
- **Périmètre 3**  
Pôle d'Orly
- **Périmètre 4**  
Département du Val-de-Marne
- **Périmètre 5**  
Connexion avec Paris

© Production du groupe, Inkscape  
Sources : géoportail, openstreetmap, 2019

## CONCLUSION

Les entreprises, réparties sur quatre périmètres, sont toutes intéressées par la dimension durable du projet. Cet intérêt laisse penser qu'elles pourraient, sous certaines conditions, tisser divers partenariats avec la Cité. Du fait du très faible taux de réponse au questionnaire (16 sur plus de 2600 envois), il est important de nuancer les résultats. Pour autant, la Cité de la Gastronomie se placerait comme un levier de clusterisation en formant un cinquième périmètre permettant la mise en relation des entreprises des quatre autres territoires.

**Commanditaires** : Syndicat mixte de la Cité de la Gastronomie et la CCI Val-de-Marne

**Encadrants** : Paula MACE LE FICHER, Philippe POINSOT

**Membres du groupe** : Léo GRENTE, Augustin JOLLY, Axel LAMBERT, Ruth-Anne MBALA, Aude NESU, Emma NGUYEN, Fiorella NOVAKOVSKI, Louis PELTIER, Thomas PETIT, Zoe PERROTT-WHITE